Prosecco-Schaumsuppe mit dem Thermomix

Die Prosecco-Schaumsuppe mit dem Thermomix ist eine elegante Vorspeise für Erwachsene. Das Rezept gelingt unkompliziert im Thermomix und eignet sich für besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

300 g	Knollensellerie
1 Stk.	Frühlingszwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Apfel (kleinen)
30 g	Butter
250 g	Prosecco
500 g	Gemüsefond
100 g	Apfelsaft
150 g	Schlagobers
1 Prise	Muskat, gemahlen
	Salz und Pfeffer
3 Stk.	Toastbrot (ohne Rinde)
	Pflanzenöl (zum Anbraten)
	Frühlingszwiebeln (in Ringe, für die Garnitur)

Zubereitung

1. Um eine **Prosecco-Schaumsuppe mit dem Thermomix** zu kochen, die **Knollensellerie** schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Einen kleinen Teil der grünen Ringe für die Garnitur beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und den Apfel waschen, entkernen und grob würfeln.

2. Sellerie, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Apfel in den Mixtopf geben und 5 Sekunden auf

Stufe 6 zerkleinern. Die Butter hinzufügen und das Gemüse 4 Minuten bei 120 °C auf Stufe 1 dünsten. Nun Prosecco, den Gemüsefond und den Apfelsaft in den Mixtopf geben und die Prosecco-Suppe 20 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1 köcheln lassen.

3. Anschließend das Schlagobers sowie den restlichen Prosecco hinzufügen und die Suppe 30 Sekunden auf Stufe 8 fein pürieren. Danach nochmals 3 Minuten bei 100 °C auf Stufe 1erhitzen.

4. Währenddessen die Toastscheiben in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun und knusprig rösten. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

5. Vor dem Servieren die Prosecco-Schaumsuppe nochmals kurz auf Stufe 8 aufschäumen, damit sie besonders luftig wird. Die heiße Suppe auf tiefe Teller verteilen und mit den knusprigen Toastwürfeln sowie den beiseitegelegten Lauchzwiebelringen garnieren.

Tipp

Die Prosecco-Schaumsuppe schmeckt besonders festlich mit frisch gehacktem Schnittlauch, etwas Kerbel oder feinen Parmesan-Spänen. Dazu passt knuspriges Baguette oder ein Glas gut gekühlter Prosecco als Begleitung.